Domaine Matrot - Meursault Rouge - 2024 - rouge

Le Domaine Matrot est un des rares grands noms murisaltiens à s'illustrer depuis longtemps déjà dans les deux couleurs. Avant ses filles, Thierry Matrot avait déjà installé ses Meursaults, Blagny et autres Volnay-Santenots parmi les pinots noirs absolument incontournables de la Côte de Beaune. Adèle et Elsa poursuivent sur cette voie avec une régularité et une réussite remarquables.

Ce Meursault est issu de deux parcelles de vignes d'une vingtaine d'années, situées sur les bas de coteaux des Volnay-Santenots, sur les climats Dressoles et Malpoiriers : une position où les sols sont plus argileux et profonds, conférant au vin de la structure et de la densité. Tandis que les calcaires des couches inférieures apportent finesse, énergie et élégance. Afin de maximiser la captation des arômes fruités primaires, Adèle et Elsa démarrent la vinification, après l'égrappage total des baies, par une cuvaison pré-fermentaire à froid pendant 5 ou 6 jours. Vient ensuite le temps de la fermentation pendant deux bonnes semaines, avec un pigeage quotidien. L'élevage s'étend sur 18 mois au total, dont 15 en fûts avec une faible proportion de bois neuf (moins de 20%).

On tient en 2022 un très grand millésime au domaine : ce splendide Meursault en témoigne. Il brille par l'éclat juteux de son fruit, la profondeur et l'intensité du jus comme l'élégance et la finesse superlative de sa matière.

Dès le premier nez, on plonge dans un océan de gourmandise et de sensualité. C'est un panier de fruits juteux et croquants où se marient la cerise griotte, la fraise des bois, la framboise, la myrtille et la groseille à maquereau. Comme un lien entre le fruit et la fleur, le bourgeon de cassis donne la main aux arômes de pivoines, de ronce et de rose ancienne, rafraichies d'une fine pointe mentholée qui rajoute complexité et énergie. Des senteurs de poivre blanc, de clou de girofle et de cardamome se mêlent à des notes de tabac, de cèdre et d'âtre de cheminée : autant de parfums qui composent un ensemble profond et raffiné. C'est lumineux, racé et élégant.

En bouche le vin révèle beaucoup d'étoffe, et déroule une matière pleine et fraîche en même temps. La gourmandise du millésime offre une corbeille de fruits juteux et friands autour de la cerise burlat, la gelée de mûre, la fraise écrasée, la canneberge et le coulis de framboise. La générosité et la sensualité du fruit se révèlent dans un corps svelte et fuselé, étiré par une trame acidulée et servi par des tanins soyeux. Des

touches de menthe, de réglisse, de poivre blanc, de tabac et de fumée complexifient ce jus intense et infusé, ajoutant encore au charme de l’ensemble. Quelques notes de poudre de calcaire éthérées propulsent une longue finale svelte et raffinée.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault Rouge - 2024 - rouge

Dégustation et accords

Robe : Rouge rubis intense

Nez : profond et raffiné : cerise griotte, fraise des bois, framboise, myrtille, groseille à maquereau, bourgeon de cassis, pivoines, ronce, rose ancienne, pointe mentholée, poivre blanc, clou de girofle, cardamome, tabac, cèdre, âtre de cheminée.

Bouche : matière pleine et fraîche, fruits juteux et friands (cerise burlat, gelée de mûre, fraise écrasée, canneberge, coulis de framboise), trame acidulée, tanins soyeux, menthe, réglisse, poivre blanc, tabac, fumée. Longue finale svelte, raffinée, poudrée.

Accords mets-vins : Une belle volaille rôtie paraît tout indiquée, on pourra aussi se laisser tenter par une andouillette grillée accompagnée d'un gratin Dauphinois ou de gnocchis poêlés.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2039

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Longue aération en bouteille (2 heures minimum).

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques